BDC KRUPS ref 3313408 5/07/06 14:13 Page 2

BREADCONTROL

www.krups.com

F

NL

D

GB

I

E

P

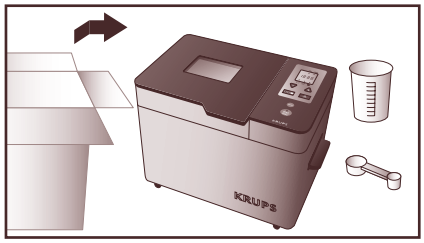
RUS

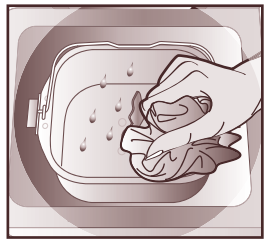
UA

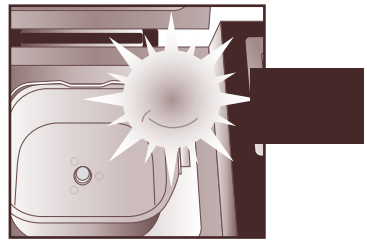
PL

KRUPS

AVANT DE COMMENCER

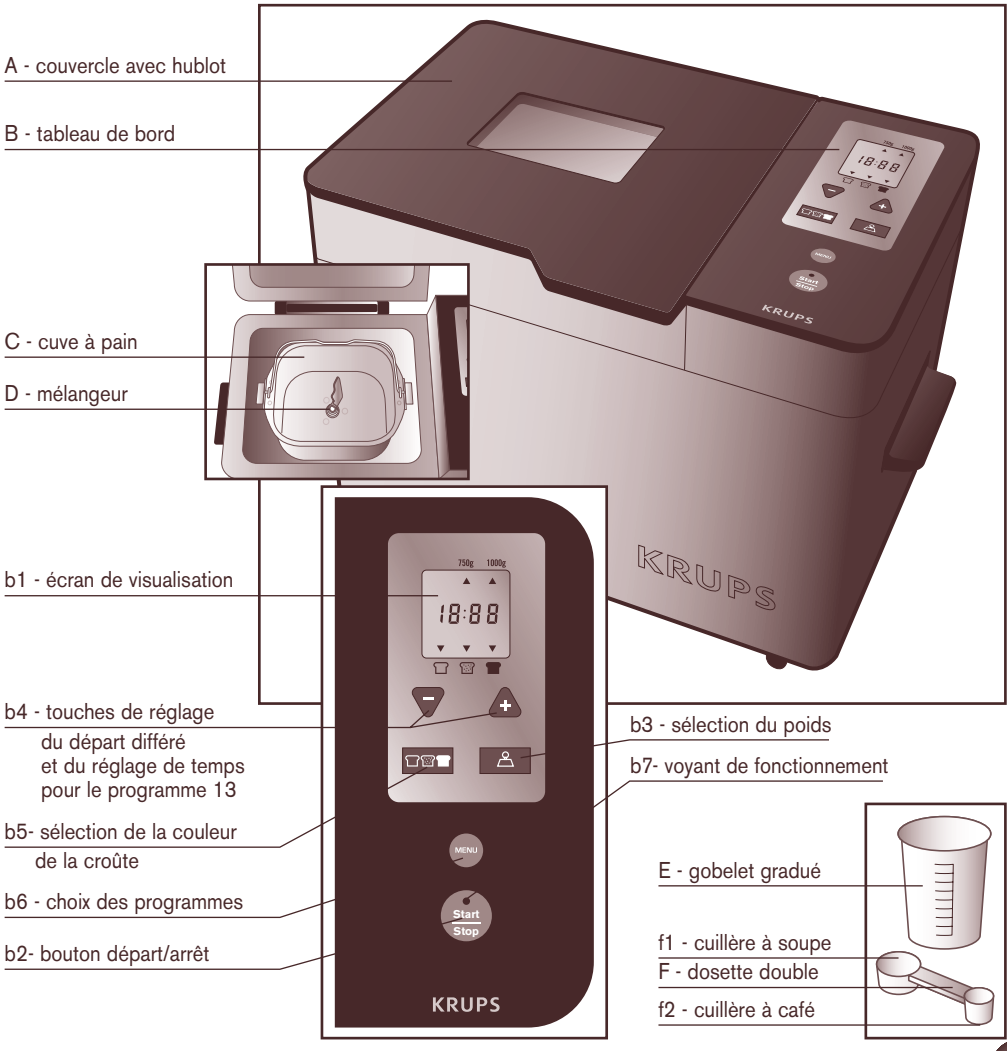






! UNE LÉGÈRE ODEUR PEUT SE DÉGAGER LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION.

FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE MACHINE A PAIN


A - couvercle avec hublot
B - tableau de bord
C - cuve à pain
D - mélangeur
b1 - écran de visualisation
b4 - touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 13
b5- sélection de la couleur de la croûte
b6 - choix des programmes
b2- bouton départ/arrêt
b3 - sélection du poids
b7- voyant de fonctionnement
E - gobelet gradué
f1 - cuillère à soupe
F - dosette double
f2 - cuillère à café
750g 1000g
18:88
MENU
Start
Stop
KRUPS

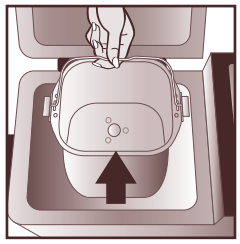
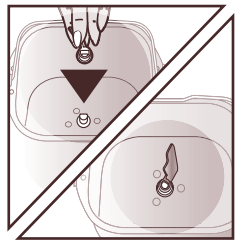
DEMARRAGE RAPIDE

Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN BASIQUE pour votre premier pain.

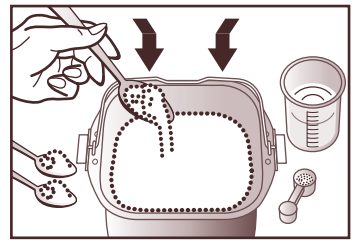
PAIN BASIQUE (programme 1)

DORAGE	>	MOYEN	SEL	>	1,5 c à c
POIDS	>	1000 g	SUCRE	>	1 c à s
TEMPS	>	3:25	LAIT EN POUDRE	>	2 c à s
HUILE	>	2 c à s	FARINE	>	605 g
EAU	>	330 ml	LEVURE	>	5 g ou 1,5 c à c

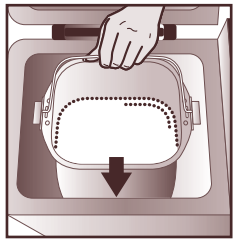
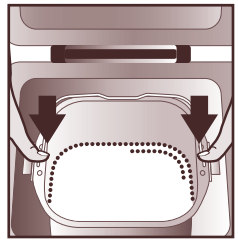
c à c > cuillère à café
c à s > cuillère à soupe

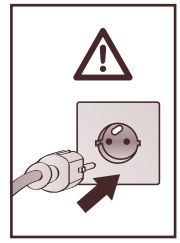
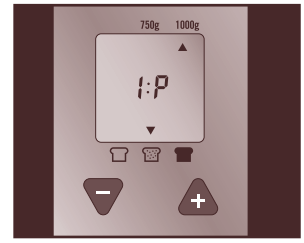
Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en tirant verticalement.
Adaptez ensuite le mélangeur.



Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé.
Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.

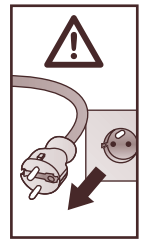
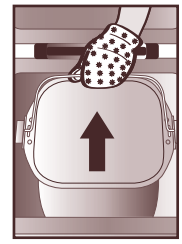
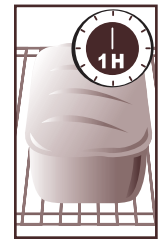



Introduisez la cuve à pain. Appuyez sur la cuve pour l'enclencher sur l'entraineur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés.

Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension. Après le signal sonore, le programme 1 (1P) s'affiche par défaut, soit 1000 g dorage moyen, puis le temps correspondant.

Appuyez sur la touche Start Stop.
Les 2 points de la minuterie clignotent.
Le témoin de fonctionnement s'allume.

A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain en tirant sur la poignée. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour refroidir.

UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN

Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche.
Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.

Sélection d'un programme

Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.

MENU

La touche menu vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche MENU, le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 13 :

1 > pain basique
2 > pain basique rapide
3 > pain complet
4 > pain complet rapide
5 > pain français
6 > pain sucré
7 > pain super rapide
8 > cake
9 > pain sans gluten
10 > pâtes levées et pâtes fraîches
11 > pâtes levées tradition
12 > confiture
13 > cuisson uniquement

1 Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.
2 Ce programme est équivalent au programme Pain basique, mais en version rapide.
3 Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
4 Ce programme est équivalent au programme Pain complet, mais en version rapide.
5 Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.
6 Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre.
7 Ce programme est spécifique à la recette du PAIN SUPER RAPIDE.
8 Le programme Cake permet de confectionner des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique.
9 Le pain sans gluten est à préparer exclusivement à partir de préparations prêtes à l'emploi sans gluten. Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.
10 Ce programme ne cuit pas. Il correspond à la fois à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées (ex : pâte à pizza) et à un programme de pétrissage uniquement pour les pâtes non levées (ex : nouilles). Dans ce cas à la fin du cycle de pétrissage, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur start/stop (se référer au tableau des cycles page 11).
11 Ce programme ne cuit pas. Il permet un pétrissage et une levée de plus de 4H00. Vous obtiendrez une pâte aux arômes plus développés que nous vous conseillons de cuire au four.
12 Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
13 Le programme Cuisson uniquement permet de cuire de 10 à 60 mn réglables par tranches de 10 mn.
Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
a) en association avec le programme Pâtes levées,
b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis lorsqu'ils sont toujours dans la cuve.
c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 13.
Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche Start Stop.

Sélection du poids du pain

Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions. Les programmes 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 ne possèdent pas le réglage du poids. Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi. Le temps total du programme change en fonction du poids choisi.

Sélection de la couleur de la croûte (dorage)

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 ne possèdent pas le réglage de la couleur. Trois choix sont possibles : CLAIR - MOYEN - FONCE . Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche Start Stop pour mettre l'appareil en marche. Le voyant de fonctionnement s'allume. Le compte à rebours commence. Vous pouvez arrêter ou annuler la programmation différée par un appui long sur Start Stop . Le voyant de fonctionnement s'éteint.

LES CYCLES

Un tableau page 11 vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Préchauffage	**> Pétrissage**	**> Repos**	**> Levée**	**> Cuisson**	**> Maintien au chaud**
Utilisé dans les programmes 3 et 4 pour améliorer la levée de la pâte.	Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.	Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.	Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.	Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.	Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

Préchauffage : n'est actif que pour les programmes 3 et 4. Le mélangeur ne fonctionne pas pendant cette période. Cette étape permet d'accélérer l'activité des levures et ainsi favoriser la pousse des pains constitués de farines ayant tendance à ne pas trop lever.

Pétrissage : la pâte se trouve dans le 1er ou 2ème cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées. Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 3 ,4, 6, 8, 9 et 11, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc…
Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir. Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation page 11 et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson.
Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

Levée : la pâte se trouve dans le 1er, 2ème ou 3ème cycle de levée.

Cuisson : le pain se trouve dans le cycle final de cuisson.

Maintien au chaud : pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 et 13, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud et le voyant de fonctionnement clignote. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs bips.

PROGRAMME DIFFERE

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 12 h à l'avance (1H30 pour le programme 13). Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche.
Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme.
A l'aide des touches − et +, affichez le temps trouvé (+ vers le haut et − vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.
Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin.
Programmez 11 h 00 à l'aide des touches − et +.
Appuyez sur la touche Start/Stop. Un signal sonore est émis et les 2 points : du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.
Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche Start/Stop jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.
Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.

Conseils pratiques

En cas de coupure de courant : si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.

Si vous enchaînez deux programmes, attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation, afin que le produit refroidisse complètement.

LES INGREDIENTS

Les matières grasses et huiles : les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer le beurre chaud. Evitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

Œufs : les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'œuf et compléter avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

Lait : vous pouvez utilisez du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue. Si vous utilisez du lait frais, vous pouvez également ajouter de l'eau : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

Eau : l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. Utilisez des liquides à température ambiante.

Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros. **L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes.** Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense. Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 3.

Sucre : privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N'utilisez pas de sucre raffiné ou en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte.

Sel : il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

Levure : la levure permet de faire lever la pâte. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. La qualité de la levure peut être variable, elle ne gonfle pas toujours de la même façon. Les pains peuvent donc être différents en fonction de la levure utilisée. Une vieille levure ou une levure mal conservée ne fonctionnera pas aussi bien que de la levure déshydratée fraîchement ouverte. Les proportions indiquées sont pour une levure déshydratée. En cas d'utilisation de levure fraîche, il faut multiplier la quantité par 3 (en poids) et diluer la levure dans un peu d'eau tiède légèrement sucrée pour une action plus efficace. Il existe des levures déshydratées sous forme de petites billes qu'il faut réhydrater avec un peu d'eau tiède légèrement sucrée. Elles s'utilisent dans les mêmes proportions que la levure déshydratée en paillettes, mais nous vous conseillons cette dernière pour plus de facilité d'utilisation.

Les additifs (olives, lardons etc) **:** vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :

- de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles,
- les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),
- de bien égoutter les ingrédients très humides (olives),
- de fariner légèrement les ingrédients gras pour une meilleure incorporation,
- de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte.

Conseils pratiques

La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité. En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).

Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage : elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois.

- s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
- sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.

Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.

Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage. Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

GUIDE DE DEPANNAGE

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.

	Pain trop levé	Pain affaissé après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
La touche a été actionnée pendant la cuisson				●		
Pas assez de farine		●				
Trop de farine			●			●
Pas assez de levure			●			
Trop de levure		●		●		
Pas assez d'eau			●			●
Trop d'eau		●			●	
Pas assez de sucre			●			
Mauvaise qualité de farine			●	●		
Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité)	●					
Eau trop chaude		●				
Eau trop froide			●			
Programme inadapté			●	●		

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	SOLUTIONS
Le mélangeur reste coincé dans la cuve	• Laisser tremper avant de les retirer.
Le mélangeur reste coincé dans le pain	• Huiler légèrement les mélangeurs avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve
Après appui sur rien ne se passe	• La machine est trop chaude. Le message d'erreur suivant s'affiche E01 + 5 bips. Attendre 1 heure entre 2 cyles. • Un départ différé a été programmé. • Il s'agit d'un programme avec préchauffage.
Après appui sur le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas	• La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé	• Vous avez oublié d'appuyer sur après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeurs.
Odeur de brûlé	• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez refroidir la machine et nettoyez l'intérieur de la machine avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.

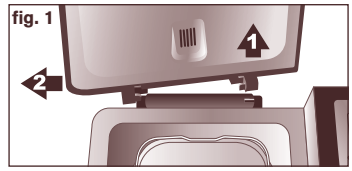
PROG.	DORAGE	TAILLE	TEMPS (h)	PRE CHAUFFAGE	1er PETRISSAGE (mn)	REPOS (mn)	2ème PETRISSAGE (mn)	1ère LEVEE (mn)	3ème PETRISSAGE (sec)	2ème LEVEE (mn)	4ème PETRISSAGE (sec)	3ème LEVEE (mn)	CUISSON (mn)	EXTRA	MAINTIEN AU CHAUD (mn)
1	1	750 1000	3:18 3:25		5	5	20	39	10	26	15	50	53 60	2:56 3:03	60 60
	2	750 1000	3:18 3:25										53 60	2:56 3:03	60 60
	3	750 1000	3:18 3:25										53 60	2:56 3:03	60 60
2	1	750 1000	2:12 2:17		5	5	20	15	10	9	10	30	48 53	1:50 1:55	60 60
	2	750 1000	2:12 2:17										48 53	1:50 1:55	60 60
	3	750 1000	2:12 2:17										48 53	1:50 1:55	60 60
3	1	750 1000	3:45 3:48	30	5	5	15	49	10	26	10	45	50 53	2:58 3:01	60 60
	2	750 1000	3:45 3:48										50 53	2:58 3:01	60 60
	3	750 1000	3:45 3:48										50 53	2:58 3:01	60 60
4	1	750 1000	2:28 2:30	5	5	5	15	24	10	11	10	35	48 50	2:06 2:08	60 60
	2	750 1000	2:28 2:30										48 50	2:06 2:08	60 60
	3	750 1000	2:28 2:30										48 50	2:06 2:08	60 60
5	1	750 1000	3:32 3:35		5	5	20	39	10	31	10	60	52 55	- -	60 60
	2	750 1000	3:32 3:35										52 55	- -	60 60
	3	750 1000	3:32 3:35										52 55	- -	60 60
6	1	750 1000	3:22 3:27		5	5	20	39	10	26	5	52	55 60	3:00 3:05	60 60
	2	750 1000	3:22 3:27										55 60	3:00 3:05	60 60
	3	750 1000	3:22 3:27										55 60	3:00 3:05	60 60
7	2	1000	1:20		5		15	12					48	-	60 60
8	-	750	1:22		3		4						75	1:22	22
9	2	750	2:10		5		10					60	55	2:03	60
10	-	-	1:30		5		25	60						-	-
11	-	-	5:07		5		20	250	2			30		4:50	-
12	-	-	1:25				15						70	-	20
13	-	-	0:10										10	-	60

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 12 et 13.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude.
  Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude (fig.1).
- Ne lavez aucune partie au lave vaisselle.
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool.
  Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.

fig. 1



CONSIGNES DE SECURITE

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

- La sécurité de cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabriquant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes sans assistance et supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

  Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.

! Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.

- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S' il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.

! En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.

- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.

! Lorsque vous êtes en programme n°12 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.

- Attention, la pâte en débordant hors de la cavité de cuisson sur l'élement chauffant peut s'enflammer, aussi :
  - ne dépassez pas les quantitées indiquées dans les recettes.
  - ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
- Le niveau de puissance accoustique relevé sur ce produit est de 63 dBa.